
Gaststätte
Oderbruch

So wie das Havelland um Werder die Obstschüssel, ist das Land rechts der Spree und links der Oder die Speisekammmer der DDR-Hauptstadt. Wo einst geduckte Kätnerhütten auf kargen Sandböden die Zurückgebliebenheit eines armseligen Landstriches kennzeichneten, erstreckt sich heute ein blühender Industrie-Agrar-Bezirk mit großen Betrieben der Petrolchemie, Metallurgie und Elektronik. Auf den Feldern des Oderbruchs, die sich von der Bezirkshauptstadt Frankfurt bis hinauf nach Schwedt am Ufer unseres Grenzstromes ausdehnen, bereichern die Genossenschaftsbäuerinnen und -bauern den Speisezettel Berlins.

Für vitaminreiche Abwechslung sorgt das neue Gemüsekombinat Wollup, das über das bedeutendste Treibhausgelände im Oderbruch verfügt. Neben einer Freilandfläche von 70 000 Hektar gehören Kolonnen großer Treibhäuser zum Kombinat. In ihnen ist eine ergiebige Ernte auch bei Minusgraden möglich.

Umfangreiche Meliorations- und Hochwasserschutzmaßnahmen auf einer Fläche von mehreren zehntausend Hektar sollen das einst so rückständige Oderbruch in den kommenden Jahren zu einem der wichtigsten landwirtschaftlichen und gärtnerischen Zentren der Republik machen.

Überall in den hellen, freundlichen Oderbruchdörfern mit ihren farbenfrohen Zäunen vor gepflegten Gärten und Häusern, deren rote Ziegeldächer zwischen Eichen, Linden und Ebereschen leuchten, ist der Weg vom Gestern zum Heute ebenso zu verfolgen wie der vom Heute zum Morgen. Die landwirtschaftlichen und gärtnerischen Produktionsgenossenschaften erzielen heute Erträge, von denen man früher nicht einmal zu träumen wagte. Auf den saftiggrünen Oderwiesen weiden riesige Rinderherden – die Milch- und Butterlieferanten Berlins. In den Dörfern wird überall gebaut. Neben schmucken Wohnhäusern vor allem Anlagen für die industrielle Großraumlandwirtschaft. Neue Stallungen neben den in der Sonne blinkenden Glasflächen großer Treibhäuser, auf schlanken Batterien hellgrauer Betonsilos glänzende, spitzkeglige Metalldächer, darüber das sinvolle Gitterwerk der Kräne und Förderbrücken.

Die Genossenschaftsbauern des Oderbruchs, einst arme Kätner und Tagelöhner, sind heute als Herren auf eigenem Grund und Boden, als Regierende in ihrem eigenen sozialistischen Staat, Millionäre. Neue Traktoren und moderne Landmaschinen auf den Feldern, Zeichen des Bündnisses mit der Arbeiterklasse, künden ebenso davon wie die zahlreichen Autos und Motorräder in den Dörfern, die Fernsehantennen auf jedem Dach.

Getreide, Kartoffeln, Gemüse, Milch, Butter, Käse, Fleisch und Eier – reichhaltig ist das Angebot der Oderbruchbauern für den Speisezettel der Hauptstadt. Reichhaltig wie die Kost auf dem eigenen Tisch in der Bauernstube. Das war beileibe nicht immer so. In den Katen vergangener Tage regierte Schmalhans als Küchenmeister. Auch daran, wie der Tisch im Oderbruch heute gedeckt ist, läßt sich die Strecke des zurückgelegten Weges abmessen. Alte Rezeptbücher haben überliefert, was früher als „Sonntagsessen" in den Katen galt:

Dorfsuppe

In zwey Quart Milch wird für 1 Groschen gestoßener Safran gekocht. Mit vier Eydottern, einem halben Löffel Mehl, Salz, Zucker und Zimmet, wird die Milch abgequirlt, und große und kleine Rosinen, geschnittene Mandel und Semmeln hinein geschüttet.

Zahmer Schweinskopf

Der Schweinskopf wird wie gewöhnlich rein gemacht. Einige Hände voll zu Asche gebranntes Haberstroh wird mit Eyweiß vermengt und der Kopf zweymal damit überstrichen, in Wasser und Salz gar gekocht; dann ausgeputzt und kalt zur Tafel gegeben.

Bauernklöße

In einem Pfunde gebratenen Speck wird eine handvoll geschnittene Zwiebeln, und eben so viel würflicht geschnittene Semmeln, braun gemacht; dies wird in eine halbe Metze Mehl geschüttet, wozu man fünf Eyer, etwas Salz und ein Viertelquart Milch thut, alles wohl durchknätet, und so steif macht, daß die Kelle drein steht; von dieser Masse werden Klöße so groß als ein Theekopf ausgestochen und in kochend Wasser gethan; sobald sie oben aufschwimmen, sind sie gar, können angerichtet und Speck und Zwiebeln oder braune Butter darüber gegeben werden.

Am Rande sei vermerkt, daß Milch und Eier, Mandeln und Speck, Safran und Butter oder gar ein Schweinskopf den Oderbruchbauern von damals nicht selten unerschwingliche Kostbarkeiten blieben.

Heute ist die Küche des Landstriches an der Oder nicht nur berühmt für ihre Nahrhaftigkeit. Die fleißigen Genossenschaftsbauern sorgen nicht nur für einen reichhaltigen Küchenzettel in Berlin, in Schwedt und Rüdersdorf, in Eisenhüttenstadt und Eberswalde, in Frankfurt und Finow und überall dort, wo in den vergangenen zwei Jahrzehnten rechts der Spree und links der Oder im Bezirk Frankfurt neue Industriezentren entstanden. Sie beweisen auch, wie man kräftige und doch gesunde Kost bereitet.

So gehört es zu den Grundsätzen der Oderbruchküche, möglichst viel Rohkostsalate auf den Tisch zu bringen. Sie enthalten viele wertvolle Vitamine und Mineralstoffe. Beim Zubereiten sollten darum auch geschnittenes Kraut und andere Früchte des Feldes nie überbrüht werden, weil dabei die meisten Vitamine und Mineralstoffe verlorengehen. Jeder Salat wird am besten mit einem geringen Zusatz von Sonnenblumenöl, mit Weizenkeimen und Küchenkräutern vollendet.

Milch und Milchprodukte spielen unter den Erzeugnissen des Oderbruchs und auch für die gesunde Ernährung eine wichtige Rolle. Sie kommen dem Ideal eines in sich vollwertigen Nahrungsmittels am nächsten, weil Milch sowohl hochwertiges Eiweiß als auch die Vitamine A, B, C, D und Mineralstoffe enthält. So kann der Kalziumbedarf eines Menschen mit dem Genuß von einem halben Liter Milch annähernd gedeckt werden. Im Oderbruch macht man wegen dieser guten Eigenschaften der Milch und ihrer Produkte z. B.

Mayonnaise aus Quark

250 Gramm Magerquark werden mit dem Schneebesen schaumig gerührt und – wenn erforderlich – etwas verdünnt. Anschließend schlägt man sechs Eßlöffel Lein- oder Sonnenblumenöl langsam unter und mengt danach eine feingeriebene ausgepreßte Mohrrübe, Salz und Zucker, etwas Zitronensaft oder Essig sowie feingehackte Küchenkräuter bei.

Ebenso wie mit Quark läßt sich eine schmackhafte, bekömmliche Mayonnaise auch mit Joghurt herstellen. Dazu wird Joghurt verrührt und mit schaumigem Eigelb langsam geschlagen. Gewürze werden wie bei der Quarkmayonnaise nach Geschmack hinzugegeben.

Der Geflügelreichtum des Oderbruchs führte dazu, daß manches herkömmliche Gericht mit Geflügelfleisch zubereitet wird und dadurch eine besondere Geschmacksnote erhält. Ein Beispiel dafür ist der

Pichelsteiner Topf mit Hühnerfleisch

500 Gramm gewürfeltes Hühnerfleisch gibt man in 20 bis 30 Gramm erhitzte Margarine. Anschließend 300 Gramm Möhren, 200 Gramm Sellerie, zwei Stangen Porree und 350 Gramm grüne Bohnen – alles gut zerkleinert – mit 500 Gramm Kartoffeln darüberschichten. Zwischen die einzelnen Lagen wird etwas Salz gestreut, nach Belieben auch Kümmel. Drei Achtelliter heiße Fleischbrühe oder siedendes Wasser auffüllen, und das Ganze etwa 50 Minuten dünsten lassen. Eventuell noch Flüssigkeit nachfüllen. Anstatt der genannten können ebenso auch andere Gemüsearten verwendet werden.

Natürlich kann eine Gaststätte nicht die ganze bunte und vielfältige Palette der Oderbruchküche widerspiegeln. Aber sie kann mit ihrer Auswahl Anregung geben. Anregung auch für die häusliche Küche. Dieses Ziel hat sich das Kollektiv der Gaststätte Oderbruch zur Ausstellung „Kämpfer und Sieger – 20 Jahre DDR", junge Gastronomen des HO-Gaststättenbetriebes Berlin-Friedrichshain, gestellt. Es wünscht Ihnen guten Appetit, viele Anregungen für den eigenen Küchenzettel und natürlich einen angenehmen Aufenthalt in der Gaststätte Oderbruch.

Suppen

Gebundene Suppe „Gartengruß“	–,35 M
Frankfurter Fleischsuppe	1,– M
Geflügelcremesuppe	1,05 M

Hauptgerichte

Beeskower Erbseneintopf	1,20 M
Oderlandplatte Pochiertes Ei mit holländ. Petersiliensoße, Gemüse und Kartoffelschnee	1,75 M
Pichelsteiner Topf mit Hühnerfleisch	2,30 M
Lebuser Gulasch mit geriebenem Käse und Gemüsespaghetti	2,90 M
Schweinernes vom Oderbruch, Erbsbrei und Kartoffeln	3,15 M
Kietzer Hühnerfrikassee mit Gemüse und Tomatenreis	3,30 M

Spezialitäten

Käsewürzbissen „Seelow“	–,85 M
Schwedter Käseschnitte	1,– M
Eiersalat „Hühnerfee“	2,20 M
Frankfurter Grillwurst und Mayonnaisensalat	2,35 M

Salate

Sauerkohl-Apfel-Rettich-Salat	0,30 M
Tomaten-Paprika-Gurken-Salat	–,35 M
Oder-Spezialsalat	–,50 M
Bauernwurstsalat	1,50 M

Süßspeisen

Melkerkompott Quarkspeise mit geriebenen Äpfeln	–,40 M
Omelett „Werder“ Apfel-Eierkuchen	–,60 M
Odersommer Quark-Vanille-Cremespeise mit Früchten	–,75 M
Obstsalat „Gärtnerfreude“	1,30 M

Säfte und Moste

Apfelsaft	Gl. 0,2	–,60 M
Johannisbeermost	Gl. 0,2	–,65 M
Traubenmost	Gl. 0,2	–,95 M
Ananassaft	Gl. 0,2	1,25 M
Tomatensaft	Gl. 0,2	–,60 M
Sauerkrautsaft	Fl. 0,2	–,95 M
Selleriesaft	Fl. 0,2	1,10 M

Milchgetränke

Trinkmilch	Gl. 0,25	–,25 M
Joghurt	Gl. 0,25	–,55 M
Kefir	Gl. 0,25	–,55 M

Biere

Berliner Weiße	Gl. 0,3	–,40 M
Berliner Weiße mit Schuß	Gl. 0,3	–,50 M
Köstritzer Schwarzbier	Fl. 0,5	1,25 M

Alkoholfreie Getränke

Ambassador	Gl. 0,25	–,30 M
Club-Cola	Gl. 0,25	–,45 M
Astoria	Gl. 0,25	–,45 M
Lauchstädter Brunnen	Fl.	–,75 M

Warme Getränke

1 Glas Tee mit Zucker	–,30 M
1 Glas Tee mit Zucker u. Zitrone	–,40 M
1 Tasse Kaffee komplett, koffeinfrei	–,85 M
1 Tasse Kaffee komplett	–,85 M

Vollkornkeks, Biskuit und Diabetikerschokolade führt unser Büfett

Preisstufe II

